



Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Mehl aus der Mühle von Maroggia und Saison-Butter

CHF

VORSPEISEN

Spargel mit Dressing aus fermentierten Zitronen, Sbrinz-Törtchen, Bärlauchmousse	29
Rindertartar, Schwarzwurzel, Markmousse und Brotchips	32
Bisnona Salat, Blätter und Saisongemüse	15
Suppen der Saison	17

HAUSGEMACHTE PASTA

1/2

Rigatoni mit Pilzsauce, XO mit Luganighetta und gebratenen Enoki-Pilzen	29	35
Cappellacci mit Rinderrippchen, Lauch, dazu gebratene Frühlingszwiebel	29	35
Gnocchi mit „Quadrantino“-Sauce, Speckkonfitüre und karamellisierten Birnen	29	35

LAND UND SEE

Das Gericht der Woche oder Geschmorte Kalbsbäckchen mit Knollenselleriepüree, Kiwi-Gel, Kiwichurri und Sellerieblattöl	51
Fisch des Tages, Kohl aus der Magadino-Ebene, Brokkoli-Mandel-Püree, Heusauce	49

HAUSGEMACHTE DESSERT

Erbsemmousse und Baiser, Erdbeeren in Osmose, Erdbeer-Kamillen-Sorbet	19
Pannacotta mit Geröstetes Maismehl, Sorbet aus Moro-Orangen und Popcorn	19
Glace und Sorbets unsere eigene Produktion	7